



# MARRENON

MAISON DE VIGNERONS  
ENTRE MER & MONTAGNES



## MARRENON, Les Cuvées Plaisir, Les Grains | Cabernet Sauvignon, IGP Méditerranée, Rouge IGP Méditerranée, France

### TERROIR

Le vignoble est âgé entre 20 et 30 ans  
Il est développé sur des sols plutôt légers ou des alluvions de la Durance.  
Ce sont des situations sans stress hydrique.

Sur ces terroirs, son cycle de maturité est plus lent, ce qui nous permet d'atteindre des maturités sans aspect végétal.

### VINIFICATION

Récolte égrappée, fermentation alcoolique à température plutôt basse entre 18 et 20 °C  
Macérations plutôt courtes autour de 7 à 10 jours  
Ecoulage sans jus de presse assemblé  
Premiers soutirages avec forte aération, puis élevage statique.

### CÉPAGE

Cabernet sauvignon 100%

### DÉGUSTATION

La couleur est pourpre, profonde.  
Le nez exprime des notes de Myrtilles, de cassis et d'épices douces  
L'attaque en bouche est ample, de bonne souplesse, avec un profil de tanins enrobés  
Les notes de fruits rouges mêlées à des notes de sous-bois composent la palette aromatique perçue en bouche

